

菜饭骨头汤加盟 菜饭骨头汤 徽馨徽源餐饮骨头汤

产品名称	菜饭骨头汤加盟 菜饭骨头汤 徽馨徽源餐饮骨头汤
公司名称	苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州高新区塔园路338号马滨商业街
联系电话	15906210172

产品详情

菜饭骨头汤中的骨头是用的大筒骨，下面介绍喝骨头汤的好处。

骨头汤中含有的胶原蛋白正好能增体制造血细胞的能力。所以对于中老年人来说，喝些骨头汤加以调理，可以减缓骨骼老化；同样，菜饭骨头汤，骨头汤也能有利于青少年的骨骼生长。

咸肉菜饭骨头汤中的咸肉是采用黄山农家正宗咸肉，下面介绍咸肉的形成。

食物相克猪肉(肥瘦)：猪肉不宜与、鲫鱼、虾、鸽肉、田螺、杏仁、驴肉、羊肝、香菜、甲鱼、菱角、荞麦、鹌鹑肉、牛肉同食。食用猪肉后不宜大量饮茶。

徽馨源菜饭骨头汤总部在苏州，于2015年开业运营，2016年注册商标，咸肉菜饭培训，享受品牌保护。徽馨源菜饭骨头汤是苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司旗下的专业经营菜饭骨头汤的餐饮品牌。

咸肉菜饭做法：材料:大米咸肉切丁，菜饭骨头汤加盟，浸泡后沥干矮脚青菜切碎少许猪油半个红葱头shallot切碎(可选)

做法:1.电饭煲烧米饭.2.烧热锅，红葱头爆香，下一点猪油，将咸肉煸炒，先下肥肉，再下瘦肉，后加入青菜就熄火，翻炒几下.青菜过油，但保持半生状态.3.等米饭的水基本涨干，骨头饭加盟店，拌入咸肉青菜，继续焖至香糯软熟.

熬骨头的注意事项

炖骨头汤（或鱼汤），是用冷水。因为一般的肉骨头上总带有一点肉，如果一开始就往锅里倒热水或开水，肉的表面突然受到高温，肉的外层蛋白质就会马上凝固，使得里层的蛋白质不能充分地溶解到汤里，只有一次加足冷水，并慢慢地加温，蛋白质才能够充分溶解到汤里，汤的味道才更鲜美。

咸肉菜饭骨头汤中的咸肉是采用黄山农家正宗咸肉，下面介绍咸肉的形成。

腌肉加工：腌肉是通过向肉品中加入盐，使其成为高渗，以抑制或杀灭肉品中的某些微生物，同时高渗环境也可减少肉制品中的含氧量，并抑制肉中酶的活性，从而达到食品保藏的目的。

菜饭骨头汤加盟-菜饭骨头汤-徽馨徽源餐饮骨头汤(查看)由苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司提供。苏州徽馨徽源餐饮管理有限公司（www.hxycfgtt.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！